

**Paha kodok (*Rana spp*) beku –
Bagian 1: Spesifikasi**



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene.....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
12 Penyimpanan.....	4
Lampiran A(informatif) Lembar penilaian organoleptik paha kodok beku.....	5
Bibliografi	7

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Paha kodok (*Rana spp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2706-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 24 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang pangan No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-undang perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan.
- 3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.

Paha kodok (*Rana spp*) beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan.

Standar ini berlaku untuk paha kodok beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 01-2338, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan-Penentuan Staphylococcus aureus*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika-Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2706.2-2006, *Paha kodok (Rana sp) beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2706.3-2006, *Paha kodok (Rana sp) beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19. *Parasitic Animals in Foods*.

3 Istilah dan definisi

3.1

paha kodok beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kodok utuh hidup yang mengalami perlakuan sebagai berikut penerimaan di pengumpul, pencucian I, sortasi jenis, pemingsanan dan pemotongan kepala, pengulitan dan pembuangan isi perut, pemotongan paha kodok, pencucian II, pengangkutan, penerimaan di unit pengolahan, pencucian III, sortasi mutu dan ukuran, pencucian IV, perapihan, pencucian V, penimbangan, penyusunan dalam pan, pembekuan, dan pengemasan, syarat penandaan dan penyimpanan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku paha kodok beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-2706.2-2006, *Paha kodok (Rana spp) beku*–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas paha kodok beku serta sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan paha kodok beku yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-2706.3-2006, *Paha kodok (Rana spp) beku*–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Paha kodok beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba:		
- ALT	koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Coliform</i> *	APM/g	< 3,0
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3,0
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	APM/g	1×10^3
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	APM/g	Negatif
c Parasit	ekor	0
d Fisika:		
Suhu pusat	°C	Maksimal -18
CATATAN*) Bila diperlukan		

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- a) *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- b) *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- c) Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- d) *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 01-2338, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan – Penentuan Staphylococcus aureus*.
- e) *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.
- f) *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

9.3 Parasit

Parasit sesuai *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19. *Parasitic Animals in Foods*.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika- Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-2706.3-2006, *Paha kodok (Rana spp) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk paha kodok beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis dan ukuran produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

12 Penyimpanan

Penyimpanan paha kodok beku didalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal -20°C dengan fluktuasi suhu $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



Lampiran A (informatif)

Lembar penilaian organoleptik paha kodok beku

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam Keadaan Beku						
1 Lapisan Es						
• Rata, bening, cukup tebal, seluruh permukaan dilapisi es	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka $\leq 10\%$	8					
• Tidak rata, bagian terbuka sebanyak 20%-30%	7					
• Tidak rata, bagian terbuka sebanyak 40%-50%	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (Dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk $\leq 10\%$.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20% - 30 %.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40% – 50 %.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%% - 70%	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80% - 90%	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan Warna (Diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk $\leq 10\%$	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20-30%	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40% – 50%	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60% – 70%	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80% – 90%	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					
B Sesudah Pelelehan (Thawing)						
1 Kenampakan						
• Kuning gading, mengkilat, cemerlang bercahaya, tendon berkilat perak	9					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
• Kuning gading, mengkilat, kurang cemerlang, tendon kurang berkilat perak	8					
• Kuning gading sedikit redup, cahaya berkurang, tendon berkilat perak redup	7					
• Kuning agak krem muda, tidak bercahaya, tendon mulai redup	6					
• Kuning agak kecoklatan, tendon kusam	5					
• Kuning kecoklatan, tendon agak kehitaman	3					
• Kuning lebih kecoklatan dan kusam	1					
2 Bau						
• Bau amis segar spesifik jenis.	9					
• Bau amis segar	8					
• Bau amis spesifik jenis hampir netral	7					
• Bau netral	6					
• Mulai timbul bau busuk	5					
• Bau busuk agak kuat	3					
• Bau busuk kuat	1					
3 Otot/daging						
• Kompak, elastis, otot kuat	9					
• Agak kompak, elastis, otot kuat	8					
• Kurang kompak, agak kurang elastis, otot kuat	7					
• Kurang kompak, kurang elastis, agak berair	6					
• Lembek, tidak elastis, berair	5					
• Lembek, berair	3					
• Sangat lembek dan berair	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

Recommended international code of hygienic practice For the processing of frog legs, CAC/RPC 30-1983.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 36-1981, Rev.1-1995) For Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id